保証とアフターサービス・保証書

●保証書
この商品には「保証書」がついています。保証書は販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめになり、 保証書をよくお読みになって大切に保管してください。

●修理を依頼されるとき
13ページの「修理を依頼される前に」の内容にそって調べていただき、なお異常のあるときはお使いになるのをやめ、お買い上げの販売店または「ヒーテックお客様サービス窓口」にご連絡ください。
○保証期間中のとき：お買い上げ販売店または「ヒーテックお客様サービス窓口」に修理をご依頼ください。保証書の規定にしたがって修理いたします。
○保証期間が過ぎているとき：修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

●補修用性能部品の最低保有期間
この商品の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切り後6年です。
補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するため必要な部品です。

●アフターサービスについて
修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または「ヒーテックお客様サービス窓口」へお問い合わせください。

アフターサービスに関するお問い合わせ
「ヒーテックお客様サービス窓口」
☎ 03-3767-8000
平日午前9時～午後5時45分
〒140-0013 東京都品川区南大井3-12-13
FAX. 03-3768-6120

保証書【出張修理】

本書は、本書記載内容に基づき、無料修理を行うことをお約束するものです。
※印欄の記入のない場合は無効となりますので、記入されていない場合は、お買い上げいただいた販売店にお申し出ください。

形名	EC-722IW EC-722CW	※お買上げ日	保証期間
		年 月 日	お買い上げ日より 本体 1年
お客様	ご住所	〒	
	フリガナ		
	お名前		
	電話		
※販売店			

この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または「ヒーテックお客様サービス窓口」へお問い合わせください。

【無料修理規定】

1. 取扱説明書等の注意書きに従った正常な使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料で修理いたします。無料修理をご依頼になる場合には、本書をご提示ください。
2. ご転居の場合は事前にお買上げ販売店にご相談ください。
3. ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買上げ販売店に、修理がご依頼できない場合は、株式会社HEATECへお問い合わせください。
4. 保証期間内であっても、次のような場合は有料となります。
(イ) 使用上の誤り及び改造や不当な修理による故障及び損傷
(ロ) お買い上げ後の落下や輸送などによる故障および損傷
(ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変などによる故障及び損傷
(ニ) 一般家庭以外（例えば業務用など）に使用されて生じた故障及び損傷
(ホ) 本書のご提示がない場合
(ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only for Japan.
6. 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させて頂く場合がございますので、ご了承ください。

修理メモ

株式会社HEATEC
〒140-0013 東京都品川区南大井3－12－13 TEL.03(3768)6111

0.5K149-AM0608A

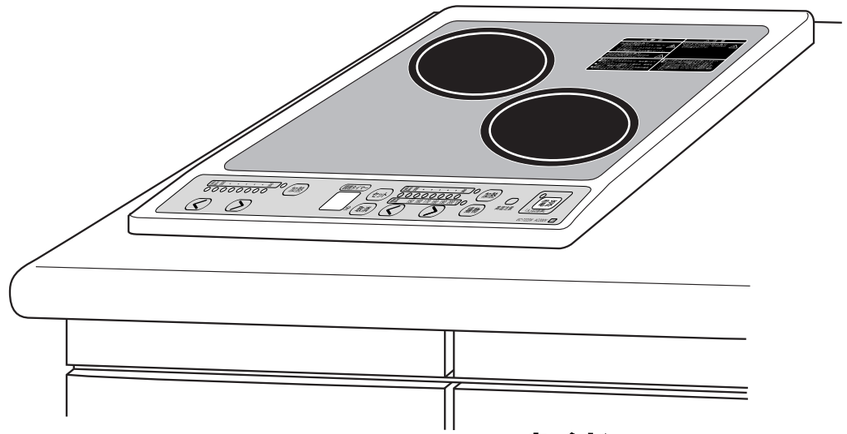
HEATEC

ビルトインタイプ

IHクッキングヒーター

形名 EC-722IW / EC-722CW

取扱説明書



保証書付

●この度は、IHクッキングヒーターをお買い上げ戴き、まことにありがとうございます。
●この製品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分理解してください。
●お読みになったあとは、いつも手元に置いてご使用ください。
●保証書は販売店欄の記入を必ず確認のうえお受け取りください。
●廃棄の際は地球環境を守る為、不法放置はしないでください。また廃棄処分をされる場合は、各自治体の指示に従い処分・廃棄してしてください。

もくじ

特 長 …… 1
安全上のご注意 …… 1
お使いになる前に …… 3
警告音（ブザー）について …… 3
各部の名称 …… 4
使える鍋・使えない鍋（IHヒーター） …… 5
使える鍋の見わけかた（IHヒーター） …… 6
正しい使いかた（IH「加熱」調理） …… 7
正しい使いかた（ラジエント「加熱」調理） …… 8
使える鍋・使えない鍋（ラジエントヒーター） …… 8
正しい使いかた（IH「揚物」調理） …… 9
揚物のときは …… 10
火力の目安 …… 11
お手入れのしかた …… 12
仕 様 …… 12
修理を依頼される前に …… 13
エラー表示が出た場合のリセット方法について …… 14
保証とアフターサービス・保証書 …… 巻末

株式会社HEATEC

特　長

- **2000Wの高火力（IHヒーター）**
  素早く調理したい炒め物や、急いでお湯を沸かしたいときに最適です。
- **天ぷら専用の温度調節機能（IHヒーター）**
  微妙な揚げ温度が自動調節出来るので手がるに天ぷら調理が出来ます。
- **切り忘れ防止機能**
  切り忘れて操作を行なわなかった時は、約45分で自動的に運転が停止します。（IH、ラジエントヒーター）
- **鍋なし、及び小物検知機能**
  鍋を置かなかったり外したまま、又は使えない鍋で調理しようとした時などは約1分後に自動的に運転が停止します。ナイフ・フォーク等の小物が置かれた時も同等に停止します。（IHヒーター）
- **異常過熱防止機能**
  空だきなどにより、鍋が高温になり過ぎるのを防ぎます。（IH、ラジエントヒーター）
- **高温注意表示ランプ**
  調理中および全ての調理が終わった後も、トッププレートが熱くやけどの恐れがある間は点灯して注意をうながします。

安全上のご注意

●ご使用になる前にこの「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、安全に関する重要な内容を記載していますので必ず守ってください。
●表示と意味については、次のようになっています。

図記号の例

⚠ 警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。

⚠ 注意

誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害の発生が想定される内容を示します。

※物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

△は、注意（危険、警告を含む）を示します。
具体的な注意事項は、△の中や近くに絵や文章で示します。
左図の場合は「感電注意」を示します。

⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な注意事項は、⃠の中や近くに絵や文章を示します。
左図の場合は「分解禁止」を示します。

●は、強制（必ずすること）を示します。
具体的な注意事項は、●の中や近くに絵や文章で示します。
左図の場合は「差込みプラグをコンセントから抜くこと」を示します。

⚠ 警告

定格20 A・AC 200 V のコンセントを単独で使用すること。 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。 コンセントを単独に使用	修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないこと。 発火したり、異常動作してけがをすることがあります。 分解禁止	吸・排気口や隙間などの開口部に、ピンや針金などの金属物等、異物を入れないこと。 吸・排気口に指を入れないこと。 火災・感電・けがの原因となります。 禁止

エラー表示が出た場合のリセット方法について

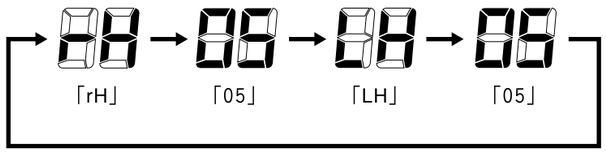
異常を検知した場合は調理タイマー表示部に文字（右側ヒーター 8H 又は 左側ヒーター H8）と数字を交互に表示してエラー表示内容をお知らせします。

エラー表示内容	エ ラ ー 内 容	リ セ ッ ト 方 法
01	異常加熱防止機能、空焚き自動停止	主電源「切」 又は、加熱「切」 を押してください。
02	温調センサー異常	主電源「切」 又は、加熱「切」 を押してください。
03	過電流	主電源「切」 又は、加熱「切」 を押してください。
04	過電圧	主電源「切」 又は、加熱「切」 を押してください。
05	不足電圧	主電源「切」 を押してください。
06	内部過熱	主電源「切」 又は、加熱「切」 を押してください。
07	コイル断線	主電源「切」 又は、加熱「切」 を押してください。
08	内部温度センサー	主電源「切」 又は、加熱「切」 を押してください。
09	ファンロック検知	主電源「切」 又は、加熱「切」 を押してください。
10	揚物運転ソリ鍋検知	主電源「切」 又は、加熱「切」 を押してください。
23	温度ヒューズ溶断	主電源「切」 又は、加熱「切」 を押してください。
24	通信エラー	主電源「切」 又は、加熱「切」 を押してください。

● 右側ヒーターに異常を検知した場合の表示
（例）「01」空焚きの表示

● 左側ヒーターに異常を検知した場合の表示
（例）「01」空焚きの表示

● 左右両側ヒーターに関わらない異常を検知した場合の表示
（例）「05」不足電圧の表示



修理を依頼される前に

●修理を依頼される前に次のことを点検してください。

症　状	点検箇所	なおしかた
電源が入らない	●ブレーカーが「入」になっていますか。	●ブレーカーを「入」にしてください。
	●コンセントから電源コードのプラグが抜けていませんか。	●コンセントに電源コードのプラグを正しく差し込んで下さい。
	●主電源キーを正しく操作していますか。	●主電源キーを約2秒間押してください。
加熱（揚物）ランプ及び火力（温度）表示ランプが点滅し、約1分後自動的に運転が停止する 鍋なし自動停止機能	●鍋を乗せ忘れていませんか。	●鍋を乗せてください。
	●使用できない鍋を使っていませんか。	●5ページの「使える鍋・使えない鍋」をご覧ください。
	●鍋の位置がヒーターの中央から大きくずれていませんか。	●鍋をヒーターの中央に置き、再度キーを操作してください。
加熱（揚物）ランプ及び火力（温度）表示ランプが点滅する 鍋なし自動停止機能	●使用中に鍋を外したり、ヒーターから外してフライパンを振ったりしていませんか。	●鍋を正しい位置に置いてください。またフライパンなどを振る際は前後にゆするようにしてください。
調理中「ブーン」という音や「ジー」という音がする	●使用する鍋の種類や材質によっては、共振音がする場合があります。	●鍋の位置をずらすか、置きなおすと止まることがありますが、異常ではありません。そのままお使いください。
使用している途中でブザーが鳴り、運転が停止した 切り忘れ防止機能	●一定時間（45分）以上キーを操作しないで運転を続けていませんか。	●異常ではありません。再度キーを操作してください。
調理後、本体からファンの音がする	●本体内部の温度を下げるために、冷却ファンが回っています。	●異常ではありません。本体内部の温度を下げるために数分間ファンにより冷却を行っています。
使用中「06」の表示ランプが点滅し、ブザーが鳴り運転が停止した	●排気口（本体後面）がフキン等でふさがれていませんか。本体内の冷却が行えず異常過熱しています。	●フキン等排気口をふさいでいるものをとり除いた後、数分間冷却してから再度キーを操作してください。
	●気密（密閉度）が高いキッチンで、強い火力で使用している場合機器内部の温度が上がり過ぎる場合があります。	●火力を少し下げてお使いいただくか、キャビネットの扉を少し開けてお使いください。 頻繁に発生する場合は、お買い上げの販売店または「ヒーテックお客様サービス窓口」にご連絡ください。
	●吸気口にホコリ等がたまっている。 本体内の冷却が行えず異常過熱しています。	●電源プラグを抜き、吸気口のホコリを掃除機で吸い取ってください。
使用中「10」の表示ランプが点滅し、ブザーが鳴り運転が停止した	●揚物調理に使えない鍋を乗せていませんか。	●5ページをご参照頂き、揚げ物調理に適した鍋をご使用ください。
	●他の調理機器で既に加熱された油を使用していませんか。	●油が常温まで冷えるのを待ってから再度調理を行ってください。
使用中温度表示ランプのいずれかが点滅し、ブザーが鳴り運転が停止した	●本体内部に異常がおきています。	●使用を中止し、電源プラグを抜き、お買い上げの販売店または「ヒーテックお客様サービス窓口」にご連絡ください。

●以上のことをお調べになってそれでも直らない場合は、お買い上げの販売店または「ヒーテックお客様サービス窓口」にご連絡ください。
●ご自身での修理は、絶対におやめください。

こんな場合はすぐに修理が必要です。電源プラグを抜き、お買い上げの販売店、又は「ヒーテックお客様サービス窓口」にご相談ください。

●電源コード、電源プラグに傷がついた　●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる
●トッププレートにひび割れ等が発生した　●ファンの回転に異常がある
●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする

⚠警告

改造はしない、サービスマン以外の人は絶対に分解したり、修理をしない
●火災、けが、感電の原因になります。
●故障したときは電源プラグを抜き、お買い上げの販売店又は「ヒーテックお客様サービス窓口」にご相談ください。

⚠警告

使用後は電源スイッチを「切」にすること。
火災の原因となることがあります。
スイッチを「切」にする

高温注意ランプが点灯中はトッププレート、その周辺の金属部にふれないこと。
高温のためにやけどをします。
接触禁止

トッププレートの上や近くに燃えるものを置かないこと。
火災・やけどの原因となります。
禁止

電源プラグの汚れやほこりは定期的にとってください。
プラグに汚れやほこりがたまると湿気などで漏電火災の原因となります。

乳幼児や身体の不自由な方には付添い者なしでは使用しないこと。
感電・けが・やけどの原因となります。
禁止

長時間ご使用にならないときは専用回路のブレーカーを「切」にすること。
漏電火災や絶縁劣化による感電の原因となることがあります。
ただし、調理終了後10分は製品の冷却のため、ブレーカーを「切」にしないでください。
ブレーカーを「切」にする

吸・排気口や操作部に水をかけないこと。
漏電やショートをおこし火災・感電の原因となります。
トッププレートやカウンター（調理台）に水がこぼれたときも、すぐにふきとってください。
水かけ禁止

揚物調理について

揚物調理中はそばをはなれないこと。
油の温度が上がりすぎたとき、火災の原因となります。
炒めもの、焼きものなど油を使う調理をするときもそばを離れないで、加熱しすぎないよう火力調節をしてください。
禁止

IHヒーターの揚物調理キーを使うこと。
底に凹凸やそりのある鍋を使ったり、加熱調理モードで揚物の調理をすると、油の温度が上がりすぎて火災の原因となります。
右ヒーターの天ぷら調理キーを使う

油の量は800ｇ以上で調理すること。
油の量が800ｇ未満で調理すると油の温度が上がりすぎ、火災の原因となります。
油の量は800ｇ以上

油煙が多く出たら電源を切ること。
油が高温になっているため、続けて加熱すると発火し火災の原因となります。

⚠注意

鍋の下には紙、ふきん、ラップ、アルミ箔等をしかないこと。
なべの熱で紙等がこげたりします。
禁止

使用中は製品から離れないこと。
調理物が発火して火災の原因となることがあります。
禁止

調理以外の目的で使用しないこと。
火災の原因となることがあります。
禁止

本製品を取り外して単独で使用しないこと。
けがややけど、感電、火災の原因になります。
禁止

ふきこぼれさせないこと。
やけどの原因となります。
また、鍋の破損、トッププレートの汚損、本体の故障の原因となります。
禁止

高温部に触れないこと。
鍋、ふた、取っ手などが熱くなっているので、けがややけどの原因となります。
禁止

鍋は不安定な状態で使用しないでください。
トッププレートより外れて使用すると、落下等により、けがややけどの原因になります。
禁止

使用後しばらくはなべからの熱伝導により、トッププレートが熱くなっているため、手を触れないこと。
やけどの原因となります。
禁止

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談をしてください。
本製品の動作がペースメーカーに影響を与える場合があります。
医師と相談

空焚きをしたり、加熱しすぎないこと。
やけどの原因となります。
また、鍋の破損、トッププレートの汚損、本体の故障の原因となります。
禁止

排・吸気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけないこと。
本体内部が過熱して火災の原因となったり、やけどの原因となります。
禁止

⚠注意

トッププレートに衝撃を加えないこと。

万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使用すると加熱や異常動作、感電の原因になります。ひびや割れが生じた場合コンセントから電源プラグを抜いて使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

禁止

缶詰やアルミ箔等、なべ以外の物はのせないこと。

缶やアルミ箔、アルミパック食品などは、破裂したり、赤熱してけがややけどの原因となります。また、金属のスプーン、フォーク、ナイフ等を鍋の横にのせると、赤熱してやけどの原因となります。

禁止

水のかかる所や、火気の近くでは使用しないこと

感電や漏電の原因になります。また、電源コードが破損したり、本体内部の温度が上がりすぎて、火災や故障の原因になります。

禁止

鍋の中に水を入れずに、レトルト食品やアルミパック食品を加熱しないこと。

やけどの原因となります。また、鍋の破損、トッププレートの汚損、本体の故障の原因となります。

禁止

鍋のふたを取るとき蒸気に触れないでください。

特に鍋物料理は、蒸気が勢いよく出るので、けがややけどの原因となります。

禁止

トッププレートがぬれた状態で加熱しないこと。

トッププレートやなべの底がぬれた状態で加熱すると、鍋の底から蒸気が噴き出し、やけどの原因となります。

禁止

揚物調理について

他の器具（ガスコンロなど）で、あらかじめ加熱した油を使わないこと。

温度制御装置が働かず、異常加熱し火災の原因になります。

禁止

揚物調理中は飛び散る油に注意すること。

油が飛び散ってやけどの原因となります。
油の飛び散りは材料の下ごしらえなどで少なくできます。11ページ「油の飛び散りを少なくするために」をごらんください。
また、他の調理中の沸とうやふきこぼれによる水滴が油に入ると、油が飛び散り危険です。火力の調節をしてお使いください。

強制

お使いになる前に

ラジオやテレビを近づけないでください。

ラジオやテレビを近くに置きますと、ラジオやテレビに受信障害を及ぼすことがあります。影響しないところまで離してお使いください。

キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなどを近づけないでください。

磁力線の影響で記録が消えるおそれがあります。

主電源を「切」にしても、約５分間の冷却運転を行ないます。

使用中に本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。また主電源「切」にした後も約５分間冷却運転を行ないます。その間電源の表示ランプが点滅します。

警告音（ブザー）について

本体内部に異常があるとき

火力表示ランプが点滅し、「ピー・ピー・ピー……」と8回ブザーが鳴ります。
すぐに使用を中止し、電源プラグを抜いてください。

安全のため切り忘れ防止機能がついてます。

左右それぞれのヒーターに対して、最後の操作から45分何も操作をしないと、自動的に運転を停止します。この時、自動停止の約１分前に「ピー・ピー・ピー」と３回、停止時に「ピー・ピッ」とブザーがなります。

お手入れのしかた

⚠注意とお願い

- 使われるたびにお手入れをしてください。汚れたまま使用すると、変色やこびりつきによる汚れの原因となります。
- お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が充分に冷えてからおこなってください。使用直後はトッププレートが熱くなっていますので、大変危険です。
- 内部に水、洗剤などを入れないでください。感電などの事故や故障の原因になります。
- トッププレート枠や、操作部の変色・変質の原因になりますので、下記の物は一切使用しないでください。
  ベンジン・シンナー・ガソリン・漂白剤・酸類・磨き粉・クレンザー（トッププレートには使えます）・たわし・金属たわし

本体の掃除

- ● トッププレート
- ○ 使うたびに固くしぼったぬれぶきんで拭き取ってください。
- ○ 汚れのひどいときは、磨き粉かクレンザーを少量つけて、ナイロンタワシ等で擦り取った後、固くしぼったぬれぶきんでよく拭いてください。（油の付いた鍋を焦がしたりすると、トッププレートがひどく汚れる場合があります。）
- ● トッププレート枠・操作部
- ○ 使うたびに固くしぼったかたくしぬれぶきんで拭き取ってください。
- ○ 汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤（水1ℓに対し洗剤15㎖）をしみこませた布を固くしぼって拭き、その後、固くしぼったぬれぶきんで洗剤分をよく拭き取ってください。
- ○ トッププレート枠や操作部の隙間に水や洗剤が入らないようにしてください。
- ● 吸気口・排気口
- ○ ほこりが付いている場合掃除機等で吸い取ってください。（ほこりが付いたまま使用すると、事故や故障の原因になります。）2週間に一度が目安です。

仕　様

形　　名	EC-722IW		EC-722CW	
電　　源	単相　200V　50-60Hz		単相　200V　50-60Hz	
定格消費電力	4000W	IHヒーター：2000W×2	4000W	右…IHヒーター：2000W 左…ハイラジエントヒーター：2000W
寸　　法	445W × 504D × 105H（㎜）		445W × 504D × 105H（㎜）	
質　　量	10.4kg		9.7kg	
電源コード	VCT-F　3芯　　機外長0.6ｍ		VCT-F　3芯　　機外長0.6ｍ	
電源プラグ	2極　接地極付　250V　20A		2極　接地極付　250V　20A	
安全装置	鍋なし自動停止機能、小物検知機能、異常加熱防止機能、器内温度加熱防止機能、切忘れ防止機能（最終操作後45分。但し調理タイマー使用時は除く（右側のみ））		IHヒーター	鍋なし自動停止機能、小物検知機能、異常加熱防止機能、器内温度加熱防止機能、切忘れ防止機能（最終操作後45分。但し調理タイマー使用時は除く）
			ラジエントヒーター	自動復帰型温度過昇防止器、切り忘れ防止機能（最終操作後45分）

火力の目安

■加熱の火力目安

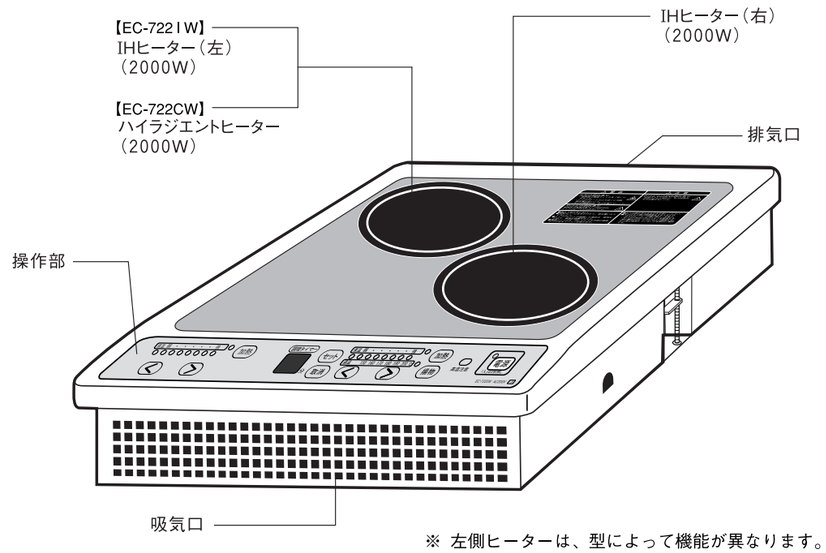
調理	位置 / 火力	保温	弱 140W	● 255W	● 450W	● 720W	● 1070W	● 1500W	強 2000W	火力調節のポイント
炒める					フライパンを熱する					高火力ですばやく炒めます。
野菜炒め										
炒飯										
茹でる									お湯を沸かす	お湯が吹きこぼれる前に火力を落とします。
スパゲッティー										
野菜など										
蒸す									お湯を沸かす	
茶わん蒸し										
酒蒸し										
焼く						フライパンなどを熱する				最初に高火力で焼き色をつけた後、フキン等でフライパンを冷ましてから火力を落とします。
ビーフステーキ					中まで焼く				焼き色をつける	
ハンバーグ									焼き色をつける	
ホットケーキ										
鉄板焼き										
煮る								材料を煮立たせる		
カレー・シチュー										
黒豆										

■揚物の火力目安

調理	位置 / 火力	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	火力調節のポイント
かき揚げ								材料、量などにより揚げ上がりが変わりますので、ベタッとなったときは温度を高めに設定してください。 冷凍食品を凍ったまま揚げる場合は、冷凍食品に表示されている温度より高めに設定してください。
野菜の天ぷら								
野菜の素揚げ								
魚介類の天ぷら								
フライ								
鳥の唐揚げ								
冷凍食品								

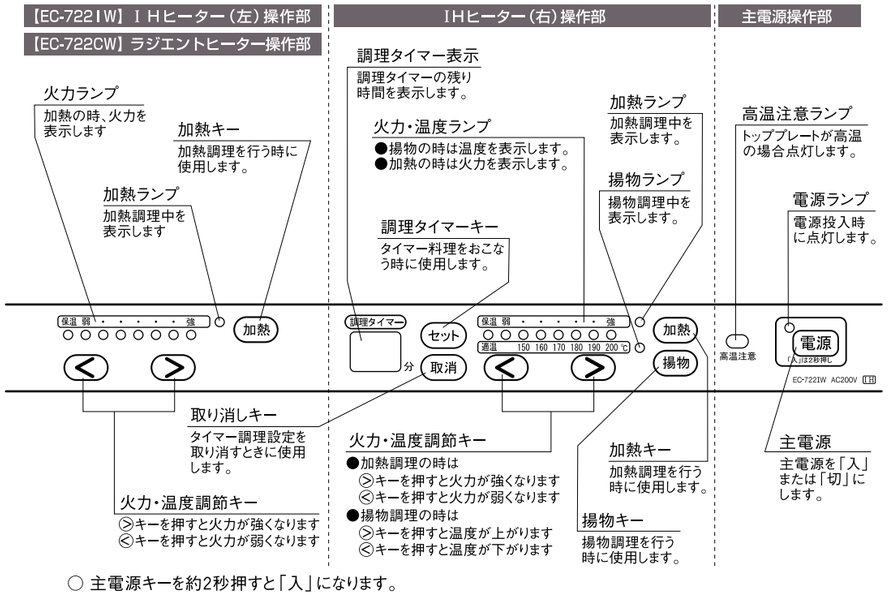
各部の名称

本　体



※ 左側ヒーターは、型によって機能が異なります。

操作部



○ 主電源キーを約2秒押すと「入」になります。
○ 加熱（揚物）キーを約0.5秒押すと火力が「中」に設定され、加熱が始まり、火力表示ランプが点灯します。

使える鍋・使えない鍋（IHヒーター）

●使えます

材　質

■鉄・鉄鋳物	■鉄ホーロー	■ステンレス
		[18−0/18−8/18−10] 18−8／18−10ステンレスは鍋底の厚さにより火力が弱くなったり使えないものがあります。

形　状

●鍋の底が平らなもので、底の直径が約12～26㎝のもの。

●約12～14㎝のものは使えますが火力が弱くなります。

お知らせ

○使える鍋でも形状、材質により実際の火力が変わります。
○多層構造鍋や合金で作られた鍋は、使える物と使えない物がありますので、鍋メーカーの取扱説明書に基づきご使用ください。
○フライパンなどは底の厚いものの方が鍋底が変形しにくく又、温度むらが少なく焦げにくくなります。
○フライパンは材質等により、ご使用に伴い底面が変形する場合があります。
○フライパンなど予熱すると、鍋底の厚さにより数分で赤熱することがあります。
○鍋の材質により温度は変化します。本製品では推奨鍋（ステンレス製）を基準に温度が調整されています。温度制御が必要な揚物等の調理を行う場合は、十分気を付けてお使いください。特にソリや中央にくぼみのある鍋で揚物調理を行う場合、油温度が設定温度より高くなる場合がありますのでご注意ください。
○鍋の種類によっては、調理中「ブーン」とか「ジー」という音がしますが異常ではありません。

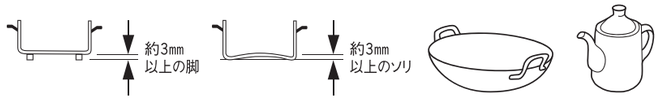
×使えません

材　質

■耐熱ガラス	■陶磁器（土鍋など）	■銅・アルミ

● 魚焼き網や網をのせて使用すると、油がトッププレートにたれて汚れや、発火の原因となりますので、絶対に使用しないでください。

形　状



● 底の直径が12㎝未満の鍋、底の直径が26㎝をこえる鍋、トッププレートに入りきらないプレート、中華鍋のように底がすり鉢状の鍋、約3㎜以上のソリのある鍋、約3㎜以上の脚付き鍋、中央が約3㎜以上へこんでいる鍋等は使用できません。
● 揚物調理の場合はさらに18㎝未満の鍋、約1㎜以上のソリのある鍋、脚付き鍋、中央部が約1㎜以上へこんでいる鍋も使用できません。
○ 使えない鍋の場合、火力・温度ランプが点滅し、ブザー音にてお知らせします。

注　意

一部の鍋メーカー様製の「IH 対応鍋」と表記のある鍋・フライパン等において、直径12 cm 以上のものであっても「小物」と検知し、動作しないものがあります。

● アルミ等の材質の鍋・フライパンの底にステンレス板を取り付けているもので、ステンレス板の直径が12 cm 以下のもの

揚物のときは

●右ヒーターで揚物調理キーを使ってください。
●天ぷら鍋に油を800g以上入れて調理してください。
●詳しくは 11 ページをご覧ください。

揚物調理のコツ

●油の温度は材料にあわせて決める。
●1回に揚げる量は、控えめにする。（油の表面積の1／2程度を目安）
●出来上がりの目安は、材料が浮き上がり衣のまわりの泡が小さくなったとき。

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水分をふき取ってください。
● 特にしいたけやピーマンなど！（水分が残っていると油がはねることがあります。）

いかやゆで卵などは揚げすぎないでください。
● 長時間揚げると破裂！（特にけんさきいかや、するめいかなどは注意。）
● 鍋の中に揚げ忘れがないか、常に確認を！

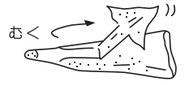
衣や生地作りのご注意。
● 天ぷら衣は固すぎないように！
● 水分の多い材料には、必ず薄力粉をうすくまぶしてから衣をつけて！
● ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて！

特に下ごしらえの必要な材料

え　び
尾の先を切って水分を出す。

ししとう
水気をふき取り、竹串またはようじで穴をあける。

い　か
皮をむき水分をふき取り、切り目を入れる。



正しい使いかた （揚物） IH「揚物」調理

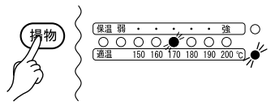
●天ぷらやフライにお使いください。

1 準　備

●鍋に油を800g以上入れ、IHヒーターの中央に置く。
●（電源）主電源キーを約2秒押して「入」にしてください。

2 （揚物）揚物キーを約0.5秒押します。

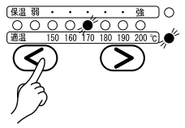
●揚物ランプが点灯します。
●設定温度が「180℃」に設定され、加熱が始まります。
●火力表示ランプの「180℃」が点滅します。
○点滅がだんだんと早くなり、油の温度が設定温度まで加熱されると、点灯に変わりお知らせします。
○鍋が乗っていなかったり、使えない鍋を乗せた場合、約1分間は待機運転を行います。その間、現在の運転モード表示ランプ（「加熱」又は「揚物」）と火力表示ランプ全てが点滅し、待機運転であることをお知らせします。その後1分以上放置すると調理運転を停止し、表示ランプも消灯します。



注意 油の温度は目安です。使用する鍋や食材、量等により温度が低くなったり高くなったりする場合があります。

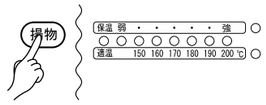
3 調理にあわせて設定温度を調節します。

●（＞）「上げる」（＜）「下げる」のキーで設定温度を調節します。
○少量の油を使って予熱する場合、油の温度が急激に上がり、油が発火する場合があります。設定温度を低めに調節し、加熱しすぎないように注意してお使いください。油煙が多く出た時には加熱のしすぎです。すぐに通電をやめてください。



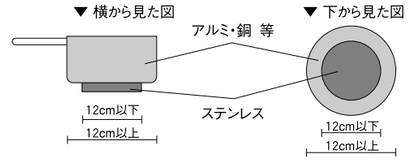
4 調理が終わったら。

●（揚物）「揚物」キーを押して加熱を停止してください。
●揚物ランプ及び火力表示ランプが消灯したことを確認してください。
●（電源）主電源を「切」にしてください。



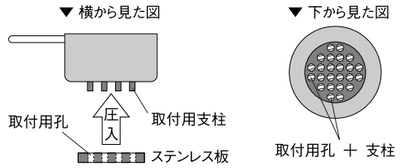
⚠ 注意

○ 油は必ず800g以上でお使いください。少ないと温度制御がうまくいかず高温になる場合があり、危険です。
○ 他の器具（ガス器具・ラジエントヒーター等）であらかじめ加熱した油を使わないで下さい。
○ IHヒーターとなべの間に紙などを置かないようにしてください。
○ 調理中鍋の種類によっては「ジー」という音がすることがありますが故障ではありません。
○ 最後のキー操作から45分を過ぎると自動的に運転を停止します。（但し、調理タイマー使用時は除きます）
○ 電源「切」時は本体内の冷却を行なうために約5分間の冷却運転を行ないます。
○ 揚物調理中はそばをはなれないでください。
○ 油煙が多く出たら通電を切ってください。
○ 揚物調理時に、不適切な鍋を使用した場合、あるいは他の調理器などですでに加熱された油を使用した場合など、温度設定が正しく行えない場合は運転を停止します。（13ページの「エラー表示について」をご参照ください。）



※ IHクッキングヒーターで発熱するよう、鍋底にステンレス板を取り付けていますが、ステンレス板の直径が12 cm 以下のため、小物として検知します。

● アルミ等の材質の鍋・フライパンの底にステンレス板を取り付けているもので、ステンレス取り付け（圧入）のためにステンレス板の孔が空いているもの



※ ステンレス板を取り付ける際に、ステンレス板に孔を空け、鍋底の支柱（突起）にかみ合わせて（圧入）います。ステンレス板の面積が孔の分だけ小さくなるため、小物として検知します。

小物検知機能 弊社IHクッキングヒーターには、スプーンやフォーク等の小物がのせられていた状態では加熱しないような「小物検知機能」を搭載して、安全性を高めております。

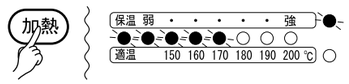
使える鍋の見わけかた（IHヒーター）

1 鍋に水を入れ、IHヒーターの中央に置きます。

2 （電源）主電源キーを約2秒押して「入」にしてください。

3 （加熱）加熱キーを約0.5秒押します。

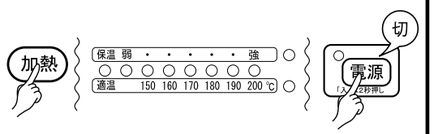
●加熱ランプが点灯します。
●設定温度が「中」に設定され、加熱が始まります。
●火力表示ランプが点灯します。



○ 使える鍋のとき	× 使えない鍋のとき
トッププレートの右ヒーター火力表示ランプが点灯。 → ヒーターに通電されます。 保温 弱 強 適温 150 160 170 180 190 200 ℃ 使える鍋と見わけても、材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。	トッププレートの右ヒーター火力表示ランプが点滅。 使用鍋検知機能が働き、なべは加熱されません。 保温 弱 強 適温 150 160 170 180 190 200 ℃ 約1分後にランプが消灯し、ブザーが鳴り自動的に通電が止まります。

4 （加熱）「加熱」キーを押して加熱を停止してください。

●加熱ランプ及び火力表示ランプが消灯したことを確認してください。
●（電源）主電源を「切」にしてください。



お願い

○ 確認したら、すみやかに加熱キーを押して通電をやめてください。そのまま放置すると使える鍋の場合は水が加熱されます。

正しい使いかた 加熱 IH「加熱」調理

●鍋物・煮物・炒め物や料理の保温にお使いください。

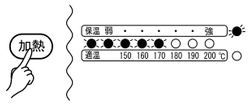
警告

○ 加熱調理モード（保温は除く）では調理の為の温度制御を行なっていないので、揚物調理は絶対に行なわないでください。火災の原因となる場合があります。
○ 必ず鍋を置いてからスイッチを入れてください。
○ 空だきはしないでください。

1 準　備

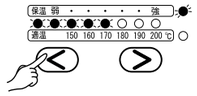
● 鍋に材料を入れ、IHヒーターの中央に置きます。
● 電源 主電源キーを約2秒押して「入」にしてください。

2 加熱 加熱キーを約0.5秒押します。

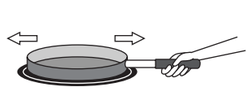


● 加熱ランプが点灯します。
● 火力が「中」に設定され、加熱が始まります。
● 火力表示ランプが点灯します。
○ 鍋が乗っていなかったり、使えない鍋を乗せた場合、約1分間は待機運転を行います。その間、現在の運転モード表示ランプ（「加熱」又は「揚物」）と火力表示ランプ全てが点滅し、待機運転であることをお知らせします。その後1分以上放置すると調理運転を停止し、表示ランプも消灯します。

3 調理にあわせて火力を調節します。

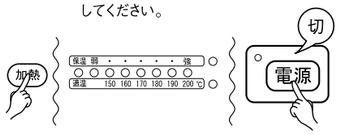


● ＞「上げる」＜「下げる」のキーで火力を調節します。
● 火力を「保温」に設定した場合、約60℃～90℃で火力の自動調整を行ないます。
○ 焼き物、炒め物などで少量の油を使って予熱する場合、油の温度が急激に上がり、油が発火する場合があります。火力を弱めに調節し、加熱しすぎないように注意してお使いください。油煙が多く出た時には加熱のしすぎです。すぐに通電をやめてください。
○ 炒め物の時などにフライパンを持ち上げて振らないでください。鍋なし自動停止機能が働きます。



持ち上げず前後にゆするようにしてください。

4 調理が終わったら。



● 加熱「加熱」キーを押して加熱を停止してください。
● 加熱ランプ及び火力表示ランプが消灯したことを確認してください。
● 電源 主電源を「切」にしてください。

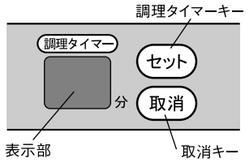
注意

○ ヒーターの火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによっては吹きこぼれをおこしたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあります。湯が沸騰したら適当な火力に落としてお使いください。
○ 調理中鍋の種類によっては「ジー」という音がすることがありますが故障ではありません。
○ 最後のキー操作から45分を過ぎると自動的に運転を停止します。（但し、調理タイマー使用時は除きます）
○ 電源「切」時は本体内の冷却を行なうために約 5 分間の冷却運転を行ないます。
○「保温」時の火力自動調節機能は使用する鍋によって正しく温度を検知できない場合があります。また鍋内の料理が少ない場合あるいは多い場合は、焦げたり正しく保温できない場合がありますので、「保温」時も鍋の側を離れないでください。

調理タイマーの使い方

（IHヒーター（右側）だけ使用できます。）

● 「加熱」調理中は1～99分までの調理タイマーを使うことができます。
● セットした時間が経つと、自動的に電源が切れます。（終了の時はブザーが鳴ってお知らせします。）



● セット「調理タイマーキー」を押すと1分刻みでセットされます。（長押しすると5分刻みでセットできます。）
● タイマー設定操作後、約2秒後（99分に設定時は直後）に「ピ」と確定音がし、タイマーのカウントを開始します。確定後に時間を変更する場合は、一旦タイマーの設定を取り消した後、再度時間の設定を行ってください。
● セットされた時間が表示部に表示されます。
● タイマーセットを取り消すときには、取消 キーを押してください。

正しい使いかた 加熱 ラジエント「加熱」調理（EC-722CW）

●左奥のヒーターはハイラジエントヒーターです。ハイラジエントヒーターはニクロム線の熱でトッププレートを加熱し、なべ底に熱を伝えて調理します。
●鍋物・煮物・炒め物にお使いください。

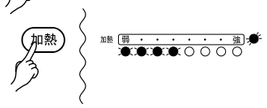
お願い

○ 加熱調理モードでは調理の為の温度制御を行なっていないので、揚物調理は絶対に行なわないでください。火災の原因となる場合があります。

1 準　備

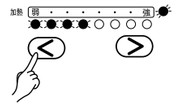
● 鍋に材料を入れ、ラジエントヒーターの中央に置きます。
● 電源 主電源キーを約2秒押して「入」にしてください。

2 加熱 加熱キーを約0.5秒押します。



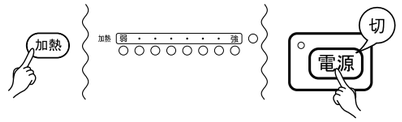
● 加熱ランプが点灯します。
● 火力が「中」に設定され、加熱が始まります。
● 火力表示ランプの「中」が点灯します。

3 調理にあわせて火力を調節します。



● ＞「上げる」＜「下げる」のキーで火力を調節します。

4 調理が終わったら。

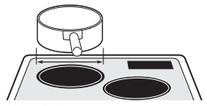
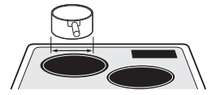
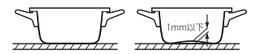
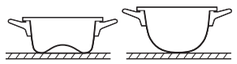
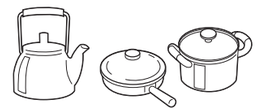


● 加熱「加熱」キーを押して加熱を停止してください。
● 加熱表示ランプ及び火力表示ランプが消灯したことを確認してください。
● 電源 主電源を「切」にしてください。

注意

○ 最後のキー操作から45分を過ぎると自動的に運転を停止します。
○ 電源「切」時本体内の冷却を行なうために約 5 分間の冷却運転を行ないます。

使える鍋・使えない鍋（ラジエントヒーター）

	●適しています	▲適していません	×使えません
大きさ	 ● 鍋底の直径が12～26cmのもの。	 ● 鍋底の直径が26cm以上、又は12cm以下のもの。	■耐熱ホーロー以外のホーローなべ （耐熱ホーローと表示のあるものを使用してください。）
底の形	 ● 鍋底が平らで厚手のもの。 ● 中央部凹が１mm以下のもの。	 ● 凹凸の底のもの。	■ガス直火対応以外のガラスなべ
材質	 ● ステンレス、鉄、銅などの金属製のもの。	● 土鍋、打ち出しで作られたアルミ、銅などの薄手のもの。	■ガス用クッキングパン トッププレートの損傷（割れ、かけ、溶けなど）の原因となる場合があります。